

Menu Crieur

41 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

48 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

58 €

entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Prix à la carte

Les entrées

Aubergines zébrées fumées à la flamme, crème de feta à la moutarde, brunoise de petits légumes, huile de basilic

12 €

ou Carpaccio de truite marinée, pickles de légumes et condiment acidulé, tuiles de sésame noir

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Échine de cochon de la Ferme du Chaudron, marinée au whisky et sirop d'érable

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha, sauce verte et coco (céleri, fenouil, pomme verte)

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnements : Patates douces rôties, mousseline de pommes de terre nouvelles

ou Déclinaison de légumes du soleil

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

ou Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

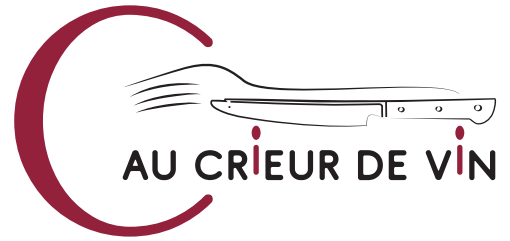
9 €

ou Tartelette d'abricots, panna cotta vanille, marmelade, mousse mascarpone

10 €

ou Inspiration de la Cheffe

10 €



Menu Criense

59 €

entrée
plat
dessert

Menu Criense gourmande

66 €

2 entrées
plat
dessert

ou

1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criense passionnée

76 €

2 entrées
poisson
viande
duo dessert

ou

1 entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Les entrées

Raviole ouverte, fricassée de homard, émulsion de pommes de terre, praliné cacahuètes salées, homardine

17 €

ou Ganache de foie gras, duxelle de champignons, tuiles croustillantes, noisettes torréfiées, huile de noisettes

17 €

Les plats

Faux filet de Charolais maturé, jus de bœuf, vanille, citronnelle, gel de cerises noires

35 €

ou Poisson noble cuit à la plancha, sauce safran, Limoncello, œufs de poisson volant

35 €

Accompagnements : Patates douces rôties, mousseline de pommes de terre nouvelles

ou Déclinaison de légumes du soleil

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

ou Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

ou Tartelette d'abricots, panna cotta vanille, marmelade, mousse mascarpone

10 €

ou Inspiration de la Cheffe

10 €

Nos plats sont fait maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits et de toutes présences d'allergènes dans chaque préparation.